UOT 539.641

TİKİLİ MALLARIN KEYFİYYƏTİNİN EKSPERT QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ METODLARI

G.N.HACIYEVA
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC)

Hazırkı məqalədə əsas məqsəd istehlak mallarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində ekspert üsulunun tətbiqindən ibarətdir. Məqalədə tikili malların timsalında keyfiyyətin ekspert üsulu ilə qiymətləndirilməsi üçün xassə nomenklaturasının seçilməsi, sanballıq əmsalının təyini, keyfiyyətin orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi, habelə məmulata daxil olan elementlərin hər birinin ayrı-ayrılıqda nəzərdən keçirilməsi qarşıya məqsəd qoyulmuşdur.

Açar sözlər: *ekspert, ekspert qiymətləndirilmə, keyfiyyət göstəriciləri, keyfiyyət səviyyəsi, orqanoleptik üsul.*

Ötən əsrin ikinci yarısından istehlak mallarının keyfiyyət göstəricilərinin ekspert üsulu ilə qiymətləndirilməsinin həyata keçirilməsinə başlanmışdır. İstehlak mallarının ekspertizasının əsas məqsədi əmtəələrin keyfiyyət göstəricilərinə daxil olan xassələrin ardıcıl qiymətləndirilməsinin, habelə onlara təsir edən proseslərin qiymətləndirilməsinin aparılmasından ibarətdir. Lakin çox hallarda bu, istənilən ölçüyə uyğun gəlmədiyinə görə peşəkar ekspertlərin nəzəri fikirlərinə əsaslanır.

Yuxarıda göstərildiyi kimi, müxtəlif sahələrdə ekspert metodunun tətdiqi sahəsinin hal-hazırda genişləndirilməsi prosesi davam etdirilməkdədir. Bu, bir daha onu göstərir ki, bu metodun tətbiqi təsadüfi xarakter daşımır. Çünki ekspertlər tərəfindən alınan hesablamalar riyazi formulaların tətbiqi ilə alınan nəticələrdən daha dəqiq və düzgün nəticəyə gəlmək olur. Deməli, ekspert üsulunun bu və ya digər sahələrdə tətbiq edilməsinin vacibliyi o zaman lazım gəlir ki, digər obyektiv metodlardan istifadə edilmə qeyri-mümkündür və iqtisadi cəhətdən sərfəli deyil. Bu zaman belə bir sual meydana çıxır: hansı sahələrdə insan fəaliyyətinin təcrübəsi və intuisiyasından səmərəli istifadə etmək olar? Təcrübə göstərir ki, ən üstün sahələrə - elmi-texniki proqnozlaşdırma, əməliyyatların tədqiq edilməsi, idarəedici qərarların qəbul edilməsi və malların keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi buraya aiddir.

Ədəbiyyat mənbələrindən məlum olur ki, istehlak mallarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi, ümumiyyətlə ölkələrin iqtisadi inkişafına əsaslı surətdə kömək göstərir. Bu üsuldan aşağıda göstərilən keyfiyyət göstəricisi səviyyəsinin təyin edilməsi əməliyyatlarında istifadə edilir:

- keyfiyyət nomenklaturası və tabeçilik ardıcıllığının müəyyənləşdirilməsi;
- keyfiyyət göstəricilərinin sanballıq əmsalının təyin edilməsi;
- keyfiyyət göstəricilərinin orqanoleptik metodla təyin edilməsi;
- keyfiyyət göstəricilərinin orqanoleptik üsulla qiymətləndirilməsi;
- eksperiment və hesablama yolu ilə alınmış keyfiyyət səviyyəsinin nəticələrinin qiymətləndirilməsi;
- məmulatın dəstləşdirilməsinin kompleks keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsi.

Bu yuxarıda göstərilənlərə əsaslanaraq, biz tikili malların keyfiyyət səviyyəsinin ekspert üsulu ilə qiymətləndirilməsinin nəzəri baxımdan təhlilinə müraciət etmişik. Bunun üçün 2 qrup ekspert metodunun tətbiqinin fərqləndirici və oxşarlıq əlaqələrini nəzərdən keçirmişik və bunu 2 qrupa: tikili malların timsalında nümunələrin keyfiyyətinin kompleks qiymətləndirilməsi metodu və keyfiyyətin kompleks qiymətləndirilməsi modelinin qurulması, daha doğrusu, keyfiyyətin qiymətləndirilməsi formalaşdırılması metodları daxildir.

Tikili mallardan seçilmiş nümunələrin kompleks keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsini 2 üsulla müəyyən etmək olar. Birinci üsula "ekspress metodu və səviyyə" üzrə hərəkət üsulları aiddir ki, özləri də hazırlıqsiz və hazırlıqlı olmaqla müxtəlifliyə ayrılır.

Ekspress metod hər hansı geyim əşyasının timsalında kompleks keyfiyyət göstəricilərinin ayrı-ayrı göstəricilər üzrə və xarici tərtibatına görə əvvəlcədən qiymətləndirilməmək şərtilə sanballıq əmsalının təyinində istifadə etmək olar. Ekspress metodunun tətbiqi təcrübəsi göstərir ki, yüksək bilik səviyyəsinə malik olan ekspert çox asanlıqla 3 və ya 4 keyfiyyət göstəricisi üzrə kompleks qiymətləndirməni müəyyənləşdirir. Hətta belə ekspertlər üçün 7-9 ardıcıllıqla kompleks qiymətləndirmə göstəricilərini də müəyyən edə bilərlər və bu zaman eynicinsli qrup siyahısı düzməlidirlər. Ona görə də bu məmulatları ekspert istiqamətləndirilmiş "qapalı

yeşik" kimi hesab etmək olar və məsələnin həlli qeyri-müəyyən görünə bilər. Lakin açıq müzakirə ərəfəsində ekspertin ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin mövcudluğu vacibdir və bunların əksəriyyəti bir-biri ilə sıx əlaqədə olmaqla, tədqiq olunan nümunənin keyfiyyətini sistemli şəkildə qiymətləndirilməsi məqsədəuyğundur.

Hazırlıqsız səviyyə üzrə hərəkət metodu ekspress metodunun mərhələlər üzrə nümunənin tədqiqinə əsaslanır. Bu üsul ərəfəsində ekspert ən aşağı təhlil aparmağa başlayır və bu da "ağac göstəriciləri" kimi adlandırılır. Bu zaman ekspert götürülən nümunənin estetik və erqonomik xassələrinin müasirləşdirilməsini əldə əsas tutmaqla ona qiymət verir. Daha sonra ekspert növbəti keyfiyyət göstəricilərinə qiymət verməklə, hələlik ümumiləşdirilmiş kompleks keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsini ortaya qoymur.

Hazırlıqlı səviyyə üzrə hərəkət metodu ekspert tərəfindən əvvəlcədən hazırlanmış keyfiyyət göstəricilərinin sanballıq əmsalının və qiymətləndirilməsinə əsaslanir. Kompleks qiymətinin təyini zamanı ekspert sanballıq əmsalının orta göstəricisi və ayrı-ayrı göstəricilərin qiymətləndirilməsi məlumdur. Bu üsulla qiymətləndirmənin qaydasında olduğu kimidir.

Ekspert qiymətləndirmənin formalaşdırılması prosesi məmulatın keyfiyyət göstəricilərinin yuxarıda adları çəkilən metodla keyfiyyətin təyinində alınan qiymət səviyyəsi arasındakı əlaqənin tapılmasına əsaslanır. Yəni, həlledici məqamda kompleks göstəricilərin təyinində bu nəticədən istifadə edir. Qeyd etmək lazımdır ki, yekun nəticə istənilən model tədqiqat işini daha da asanlaşdırır. Yəni, heç də bütün bu nəticələrin hamısından istifadə edilmədən yekun nəticəyə gəlmək mümkündür. Lakin bəzən bu da müəyyən çətinliklərlə üzləşir. Buna görə də təcrübədə daha çox özünü göstərmiş bir neçə yolla keyfiyyətin qiymətləndirilməsi qaydalarından istifadə edilmə müəyyən üstünlüklərə malikdir ki, buraya arfimetrik, geometrik və harmonik qiymətləndirmə üsulları aiddir.

Bütün deyilənlərdən belə bir nəticəyə gəlmək olar ki, əvvəllərdə də təklif edildiyi kimi, istehlak mallarının keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsi üçün daimi fəaliyyət göstərən ekspertiza sisteminin yaradılması daha məqsədəuyğundur.

ƏDƏBİYYAT

1. Həsənov Ə.P., Osmanov T.R., Həsənov N.N. və b. "Qeyri-ərzaq mallarının ekspertizasının nəzəri əsasları". Dərslik. Bakı. 2010. **2.** Həsənov Ə.P., Osmanov T.R., Həsənov N.N. "Qeyri-ərzaq mallarının ekspertizası". I hissə. Dərslik. Bakı. 2006. **3.**Чечеткина Н.М., Путилина Т.И. «Экспертиза товаров». Москва. 2000. **4.** Шор Б. «Об определении комплексных показателей качества». Стандарты и качество. № 11. 1970. **5.** Райхман Э.П., Азгальдов Г.Г. «Экспертные методы в оценке качества товаров». Экономика. Москва. 1974.

Методы экспертной оценки швейных товаров

Г.Н.Гаджиева

Основная цель в данной статье состоит в применении методов экспертной оценки производственных товаров.

В статье, на примере швейных изделий для оценки качества и выбора номенклатуры свойства экспертными методами, определения коэффициента монументальности, определения качества органолептическими методами, также пересмотренные каждого элемента по отдельности входящего в состав изделия направлено на это.

Ключевые слова: эксперт, экспертная оценка, показатели качества, уровень качества, органолептический способ.

The methods of expert evaluation of the quality of stitched goods

G.N.Hacıyeva

The article is devoted to the expeit pricing methods of the quality of readymade clothes realisd in consumer market of the Republik. Selection of property nomenclature for the pricing of quality by expertise method on the sample of readymade clothes are determined by organoleptic method, even the quality indicators including the elements of every property, hav ben determined separately.

Key words: expert asassessment, quality indicators, quality level, organoleptic method.

UOT 619:576:89

RESPUBLİKAMIZIN İSTEHLAK BAZARINDA REALİZƏ OLUNAN QUŞ ƏTİNİN İSTEHLAK XASSƏLƏRİ VƏ KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİNİN TƏDQİQİ

N.A.İSGƏNDƏROV
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC)

Məqalə Respublikamızın istehlak bazarında realizə olunan quş ətinin orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi üsulla keyfiyyət göstəricilərinin tədqiqinə həsr olunmuşdur. Orqanoleptiki üsulla aparılan qiymətləndirmə zamanı quş ətinin xarici görünüşü, dadı, iyi və konsistensiyası təyin edilmişdir. Fiziki-kimyəvi üsulla aparılan qiymətləndirmə zamanı isə quş ətində turşuluq ədədi, peroksid ədədi və rütubətin miqdarı təyin edilmişdir.

Açar sözlər: *quş əti, kimyəvi tərkibi, qiymətləndirmə, qidalılıq dəyəri, orqanoleptik üsul, fiziki-kimyəvi üsul.*

Quş əti qida rasionunumuzun əsasını təşkil edən qida məhsullarından biridir. Quş əti kimyəvi tərkibcə mal ətinin kimyəvi tərkibi ilə oxşardır. Lakin quş əzələləri dənəvər quruluşlu olub, kiçik liflərdən təşkil olunmuşdur. Həmçinin quş ətinin rəngi parlaq qırmızı və tünd qırmızı olur. Əzələlərin quruluşu quşun yaşından, növündən, cinsindən və yumurta vermə qabiliyyətindən asılıdır. Cavan quş əti zərif olmaqla, şirəli, birləşmiş toxuması az, əzələləri isə nazikdir. Yumurtlayan cinslərdə ətlik cinslərə nisbətən birləşdirici toxuma çoxdur [1,2].

Quş ətinin qidalılıq dəyəri onun kimyəvi tərkibi ilə xarakterizə olunur. Belə ki, quş ətinin kimyəvi tərkibində insan orqanizmi üçün enerji mənbəyi rolunu oynayan maddələr – su, azotlu maddələr (zülal və ekstraktiv maddələr) və mineral duzlar vardır. Quş ətinin tərkibində olan kimyəvi maddələrin formalaşması quşun növündən, yaşından, cinsindən, köklük dərəcəsindən və qida rasionunda yemləndirmə üsulundan asılıdır [1, 3].

Cavan və yemləndirilmiş quşlara nisbətən yaşlı kök quşlarda yağın miqdarı çox, lakin su və zülalın miqdarı isə az olur.

Quş ətinin mal ətindən fərqləndirən xüsusiyyəti ondan ibarətdi ki, quş ətində zülalın miqdarı yüksəkdir. Mal ətində olduğu kimi quş ətidə azotlu qeyri-zülali ekstraktiv maddələrdən ibarətdir. Lakin quş ətində çoxlu qiymətli və az halda isə çətin həzm olunan züllallar (kollagen və elastik) vardır ki, bu da onlara yüksək qida dəyərliyi verir.

Quş ətinin tərkibində 11-25%-zülal, 4,5-45% yağ, 0,5-1,2%-mineral maddələr (Ca, Na, R, Fe, Cu, K), 35-72%-su, karbohudrat (glikogen)-0,5%; 1,5%-ə qədər ekstraktiv maddələr, A, B, B_2, D, PP vitaminlər vardır [1, 4].

Müəyyən olunmuşdur ki, 100q quş əti 127-1326 kkal enerjivermə qabiliyyətinə malikdir. Quş ətinin kimyəvi tərkibi quşun növündən, yaşından, köklük dərəcəsindən quşun cinsindən və onun bəslənməsindən asılıdır. Quş ətinin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyərliliyi haqqında aşağıdakı 1 saylı cədvəldə ətraflı məlumat verilmişdir.

Cədvəl 1.Quş ətinin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri.

Quşun növləri	Kateqoriyalar	Miqdarı, %-lə				100 q məhsulun enerji dəyərliyi Kkal/coul
		su	zülal	yağ	karbohidrat	
Broyler-cücəsi	I	69,0	17,6	12,3	0,4	183/766
	II	73,7	19,6	5,2	0,5	127/531
Toyuq	I	61,9	18,2	18,4	0,7	241/1508
	II	68,9	20,8	8,8	0,6	165/690
Hinduşka	I	57,3	19,5	22,0	-	276/1155
	II	64,3	21,6	12,0	0,8	197/824
Ördək	I	45,6	15,8	38,0	-	405/1695
	II	56,7	17,2	24,2	-	287/1201
Qaz	I	45,0	15,2	39,0	-	412/1724
	II	54,4	17,0	27,7	-	317/1326

Quş əti çox dəyərli əvəzedilməz aminturşuları tərkibinə malikdir. Belə ki, tərkibində zülala görə 6,0% arginin, 2,3% lizin, 0,8%-sistin, 3,4%-metionin, 4,7%-treonin, 1,3%-triftofan, 3,8%-fenilalanin və 4,2%-tirozin vardır. Quşun ağ ətində qırmızı ətinə nisbətən zülalların miqdarı çoxdur. Məsələn, II kateqoriya toyuğun ağ ətində zülalın miqdarı, 24,2% təşkil edirsə, qırmızı ətində bu göstərici 20,8%-ə bərabərdir. Quş ətinin tərkibində nisbətən çox ekstraktiv maddələr vardır. Məhz buna görə də ondan alınan xörək daha dadlı və ətirli olur. Toyuq və hinduşkanın döş əti azotlu ekstraktiv maddələrlə daha zəngindir. Toyuq ətində 430 mq% karnozin, 770mq% anserin, 1100 mq% kreatin və digər ekstraktiv maddələr aşkar edilmişdir.

Azərbaycan şəraitində, müxtəlif broyler cəmdəkləri ətinin keyfiyyətini öyrənərkən zülalın

20,31-23,84% və yağın 2,3-3,7% olması müəyyən edilmişdir[5, 6].

Orqanoleptiki üsulla quş ətinin keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi. Quş ətinin orqanoleptiki üsulla keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirmə zamanı onun xarici görünüşü, cəmdəyin rəngi, yağının vəziyyəti, quşun dimdiyinin vəziyyəti, əzələ toxumasının konsistensiyası, bulyonun iy və dadı təyin edilir.

Quş ətinin xarici görünüşünü yoxlayarkən onun dimdiyi quru, elastiki, iysiz, ağız nahiyyəsinin selikli pərdəsi parlaq, qoz alması bütöv, orbiti dolu olmalıdır. Dərisinin rəngi ağ-sarımtıl, əzələ toxuması elastiki, bulyonun rəngi şəffaf və ətirli olmalıdır.

Əzələlərinin xarici görünüşü və rəngi onun səthinə baxmaqla müəyyən edilr. Quş ətinin konsistensiaysını təyin etmək üçün barmaqla basmaqla müəyyən edilir. Quş ətinin iyini təyin etmək üçün əvvəlcə onun xarici səthini, sonra isə 3-6 sm dərinlikdə qatlarını iyləmək lazımdır [2, 6].

Quş yağının iy və dadını təyin etmək üçün kimyəvi stəkandakı əridilmiş yağ otaq temperaturunda təmiz çubuqla qarışdırıb, bir neçə damla yağ əşya şüşəsinin üzərinə yaxıb və ya ovcun içərisinə sürtməklə müəyyən etmişik. Bu məqsədlə ilkin təhlil üçün nümunə Siyəzən-broyler quş əti götürülmüşdür. Bu quş ətinin cəmdəyinin səthi quru, dərisinin rəngi ağımtıl-qırmızı rəngli olub, əzələsinin kəsiyi-az rütubətlidir, filtir kağızında rütubətli ləkə qalmır, əti ağımtıl qırmızı rəngdədir [2, 5].

Konsistensiyası - əzələlər arası elastikdir, barmaqla basan zaman əmələ gələn çökəklik tez bərpa olur.

İyi-spesifik iyə məxsusdur, təzə quş ətinə xas olan iy verir.

Aparılan tədqiqat işinin əsas məqsədi respublikamızın istehlak bazarında realizə olunan quş ətinin keyfiyyət göstəricilərinin mövcud standartların və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etməkdən ibarət olmuşdur.

Fiziki-kimyəvi üsulla quş ətinin keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi. Fiziki-kimyəvi üsulla quş ətinin qiymətləndirilməsi zamanı quş ətində turşuluq və peroksid ədədləri təyin edilmişdir.

Quş yağının turşuluq ədədinin təyini. Bunun üçün əvvəlcədən 0,01q dəqiqlikdə çəkilmiş 100 ml həcmli konusvari kolbada 1q əridilmiş yağdan götürüb, üzərinə 20 ml efir və etil spirtinin, neytral qatışığından və 3-5 damcı fenolftalenin 1%-li spirtli məhlulundan əlavə edib və saxlayırıq. Bu zaman yağ həll olunduqdan sonra onu otaq temperaturundan soyudaraq 1 dəqiqə müddətində itməyən çəhrayı rəng alınanadək 0,1n NaOH-la titrləyirik.

Quş yağının tərkibində turşuluq ədədinin miqdarının təyini 3 mərhələdə aparılmışdır:

1-ci mərhələdə aparılan tədqiqat zamanı quş yağının tərkibində turşuluq ədədi 1,3 mq%;

2-ci mərhələdə quş yağının tərkibində turşuluq ədədi -1,29 mq%;

3-cü mərhələdə isə quş yağının tərkibində turşuluq ədədi – 1,3 mq% olmuşdur.

Beləliklə, 3 mərhələdə aparılan palel analizin nəticəsi göstərdi ki, quş yağının tərkibində turşuluq ədədi orta hesabla 1,3mq % olmuşdur.

Quş ətində peroksid ədədinin təyini. Quş ətində peroksid ədədinin təyini 3 mərhələdə aparılmış və aparılan qiymətləndirmənin nəticəsi göstərdi ki, quş ətində peroksid ədədinin miqdarı orta hesabla -0,012mq% olmuşdur. Alınan nəticələr onu göstərdi ki, quş ətində peroksid ədədin miqdarı standartların tələbinə uyğundur və standartlardan fərqli xüsusi kənarlaşma qeyd edilməmişdir.

Nəticələr:

1.Quş ətləri üzərində orqanoleptiki göstəricilər üzrə aparılan ekspertizanın nəticələri göstərdi ki, bu quş ətlərin keyfiyyət göstəriciləri mövcud dövlət standartların (DÖST 7702-55, DÖST 21784-76) tələblərinə cavab verir və bu standartlardan xüsusi kənarlaşma halları müşahidə edilməmişdir.

2.Quş əti üzərində fiziki-kimyəvi göstəricilər üzrə aparılan ekspertizasından alınan nəticələr göstərdi ki, quş ətində turşuluq ədədinin miqdarı-1,3mq, piroksid ədədinin miqdarı-0,012 mq, rütubətin miqdarı isə- 72,17% olmuş və təhlildən alınan 3 rəqəmli riyazi-statistik üsulla hesablanmasından alınan nəticələr göstərdi ki, bu quş ətində turşuluq ədədinin miqdarı 1,28-1,3 mq arasında (nisbi xəta-1,6%), peroksid ədədinin miqdarı isə 0,011-0,012 mq arasında (nisbi xəta-1,66%) dəyişilə bilər.

Beləliklə, quş əti üzərində orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizadan alınan nəticələr onu göstərdi ki, quş ətinin keyfiyyəti mövcud standartların və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə cavab verir və xüsusi kənarlaşma halları qeyd edilməmişdir.

ƏDƏBİYYAT

1.Musayev N.X., Əhmədov Ə.İ., Xəlilov A.H. "Ərzaq mallarının ekspetizası" II hissə Dərslik, Bakı, "Çaşıoğlu", 2005. 448s. **2.**Mirzəyev G.S. Ət balıq, yumurta və yumurta məhsullarının ekspertizsı üzrə laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsi. Dərs vəsaiti, Bakı, Nağıl evi şirkəti, 2016. 208s. **3.**Диденко Р.А. Качественные изменения мяса птицы при хранении и пути улучшения эффективности хранения – Л: 1972, с.10-14. **4.**Сидоров М.А. и др. Микробиология мяса и мяса продуктов птица продуктов – М: Агромпромиздат, 1986, с 94-99. **5.**Шнелев А.Ф., Копухова О.И. Товароведения и экспертиза мяса и мясных товаров. Изд. Центр, Март, Достав-на Дону, 2001,

с.141-153. **6**.Шнелев А.Ф., Корухова О.И. Товароведения и экспертиза мяса и мясных товаров. Изд. Центр, Март, Достав-на Дону, 2001, с.144-145.

Исследование показателей качества и потребительских свойств мяса птицы, реализуемых на потребительских рынках Республики

Н.А.Искендеров

Статья посвящена показателем качества и потребительским свойства мяса птицы, реализуемых на потребительских рынка Республики. При оценке органолептических показателей мяса птицы были определены: внешний вид, вкус, запах и консистенция. Из физико-химических показателей мяса птицы так же определены: кислотное, пероксидное числа и влажность.

Ключевые слова: мяса птицы, химические состав, оценка пищевая ценность, органолептический метод, физико-химический метод.

Investigation of consumption properties and quality indicators of bid meat, realized in the consume market of the republic.

N.A.Iskenderov

The article is devoted to the study of organoleptic and physical-chemical methods of quality of bird meat, realized in the republics consumer market. An organoleptic method was used to evaluate the appearance, taste, nutritional and constipation of bird meat. During the physical and chemical analysis, the amount of acidity, peroxide quantity and moisture content of bird meat was determined.

Key words: bird meat, chemical composition, evaluation, nutritional value, organoleptic method, physical and chemical method.

